Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Latteria al tartufo



Descrizione

Una variazione sul tema dei formaggi di latteria. L'utilizzo del nobile tartufo rende il formaggio estremamente gradevole e saporito. La lunga stagionatura ne arricchisce ulteriormente le qualità organolettiche. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 3 / 5 Kg
- **Diametro:** diametro 30 cm, h 7-8 cm
- **Produttori:** caseifici della zona di Treviso
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.